



PRATOS

Executivos

ENTRADA

Salada do dia.

PRATO PRINCIPAL
MINI SOBREMESA DO DIA

ATÉ ÀS 17:00

TODOS OS DIAS

FILÉ DE FRANGO À MILANESA

Acompanha arroz branco, feijão e fritas.

R\$ 49

BIFE DE CHORIZO COM ALHO ASSADO

Acompanha arroz branco, feijão, fritas e farofa.

R\$ 89

PICANHA GRELHADA

Acompanha arroz branco, feijão, molho vinagrete e farofa de cebola.

R\$ 94

PEIXE COM MOLHO DE CAMARÃO

Filé de pescada grelhado ou à milanesa, acompanha arroz branco e molho de camarões ao sugo.

R\$ 82

SALMÃO GRELHADO

Servido com risoto de alho-poró.

R\$ 94

TALHARIM À BOLONHESA

Receita a base de nosso molho de tomate da casa, carne moída bovina preparada com especiarias, finalizada com queijo parmesão.

R\$ 65

PARMEGIANA

Acompanha arroz branco e fritas.

Frango **R\$ 78**

Mignon **R\$ 94**





SEGUNDA-FEIRA

VIRADO À PITANGUEIRAS

Copa lombo marinada com tempero especial grelhada, tutu de feijão, couve com alho e bacon, ovo frito, arroz branco e farofa de banana ou farofa tradicional.

R\$ 69

FRANGO À MILANESA COM CREME DE ESPINAFRE

Frango à milanesa, acompanha arroz branco, fritas e creme de espinafre com queijo especial da casa.

R\$ 54

TERÇA-FEIRA

ESTROGONOFÉ DE MIGNON

Tiras de filé mignon ao molho rosé com champignon, acompanha arroz branco e batata palha da casa.

R\$ 84

LASANHA 4 QUEIJOS

Massa especial de lasanha, com molho bechamel, muçarela, parmesão, gorgonzola e catupiry.

R\$ 78

QUARTA-FEIRA

PICADINHO DE CARNE

Picadinho de carne servido sob o arroz branco, com farofa de cebola e crispy de couve. Acompanha feijão.

R\$ 78

FILÉ DE PEIXE À BELLE MUNIERE

Filé de pescada grelhado, servido com arroz branco, purê de batatas e molho de camarão com alcaparras, champignon ao vinho branco com manteiga e cebolinha.

R\$ 78

QUINTA-FEIRA

LASANHA À BOLONHESA

Receita especial pitangueiras.

R\$ 78

BOBÓ DE CAMARÃO

Acompanha arroz branco, mandioquinha palha e farofa de cebola no dendê.

R\$ 89



SEXTA-FEIRA

MIGNON AO CREME DE QUEIJO E BACON

R\$ 94

Filé mignon à milanesa, gratinado com creme de blend de queijos, bacon e alho-poró, servido com arroz branco e chips de batata.

SALMÃO COM MOLHO ESPECIAL DE MARACUJÁ

R\$ 96

Salmão grelhado servido com molho especial de maracujá com toque de mostarda, purê de batata e arroz com brócolis.

FRANGO À MILANESA COM CREME DE MILHO

R\$ 54

Acompanha arroz branco, creme de milho com cream cheese e batata frita.

SÁBADO

MIGNON NA CAMA DE SHIMEJI

R\$ 94

Gratinado com cream cheese e muçarela. Acompanha arroz branco e chips de batata.

FILÉ DE PEIXE COM CAMARÃO E CATUPIRY

R\$ 88

Filé de pescada grelhado, acompanha arroz branco, molho de camarão ao catupiry e mandioquinha palha.

DOMINGO

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR

R\$ 106

Acompanha arroz branco, farofa de cebola e camarões.

CUPIM AO MOLHO DE CERVEJA

R\$ 84

Fatias de cupim lentamente assadas, servidas sob o purê de mandioquinha com farofa de cebola e legumes na manteiga.

GRATINADO DE MANDIOQUINHA COM CARNE SECA

R\$ 84

Carne seca desfiada, coberta de purê de mandioquinha, gratinado com catupiry, servido com creme azedo e crispy de cebola, acompanhado de arroz branco.

ENTRADAS

Só para começar!

BRUSQUETAS

BRUSQUETA DE SHIMEJI

R\$ 44

Creme de shimeji com cream cheese, um toque de molho tarê, gratinado com muçarela, servida com cebolinha e crispy de cebola sob o pão italiano.

BRUSQUETA DE SALMÃO AVOCADO

R\$ 44

Guacamole servida sob o pão italiano, coberta com finas fatias de salmão maçaricado com molho tarê.

BRUSQUETA CAPRESE

R\$ 44

Tomates confitados com alho, pesto de manjerição e especiarias, servidas com strattiatella (recheio da burrata).

COUVERT

R\$ 32

Pescada amarela cortada em tiras, marinada no limão e azeite, com blend de cebolas. Acompanha pães quentinhos.

BURRATA DE FORNO

R\$ 98

Servida com molho de tomate especial da casa e molho pesto. Acompanha pães quentinhos.

TARTAR DE SALMÃO

R\$ 64

Salmão picado na ponta da faca, com cream cheese e cebolinha. Servido com torradas.

BRIE EMPANADO

R\$ 64

Fatia de queijo brie empanado com farinha especial da casa. Servido com compota de frutas vermelhas.

CAMARÃO RECHEADO COM CATUPIRY

R\$ 36

Camarão empanado com farinha especial da casa recheado com catupiry (1 unidade).

CASQUINHAS

CASQUINHA DE SIRI

R\$ 42
R\$ 46

Receita especial da casa sem farinha
Opção com catupiry

CASQUINHA DE CAMARÃO

R\$ 42
R\$ 46

Receita especial da casa sem farinha
Opção com catupiry





PORÇÕES

para petiscar!

BATATA FRITA (600G)

R\$ 58

BATATA FRITA COM CHEDDAR E BACON

R\$ 76

BATATA FRITA COM CREME DE QUEIJO BRIE

R\$ 88

Com azeite trufado, alho assado e cebolinha.

DADINHO DE TAPIOCA

R\$ 74

Com queijo coalho servido com geleia de frutas vermelhas com pimenta dedo de moça (20 unidades).

PASTÉIS

(6 unidades)

Queijo brie

Queijo

R\$ 59

PASTÉIS ESPECIAIS PITANGUEIRAS

(6 unidades)

Camarão com catupiry

Polvo com queijo

Salmão com cream cheese

R\$ 79

BOLINHO DE BACALHAU

Bolinho de bacalhau com batatas, receita portuguesa sem farinha (10 unidades).

R\$ 86

BOLINHO DE CARNE COM CERVEJA

(12 unidades)

R\$ 86

BOLINHO DE CARNE SECA COM CATUPIRY E MANDIOQUINHA

(8 unidades)

R\$ 88





BOLINHO DE COSTELA **R\$ 88**

Costela bovina desfiada e misturada com purê de batata, empanada com farinha panko (10 unidades).

CROQUETE DE CARNE COM GORGONZOLA **R\$ 78**

(10 unidades).

ISCA DE PESCADA AMARELA **R\$ 134**

Tiras de pescada amarela fresca, empanadas com farinha especial da casa, servida com molho tártaro feito com maionese caseira (600gr).

CAMARÃO À DORE **R\$ 158**

Camarão frito envolto em finas casquinhas crocantes, servido com molho rose especial (500gr).

CAMARÃO À PROVENÇAL **R\$ 158**

Camarão grelhado com alho, cebola e tomates no caldo de camarão com manteiga, servido com cesta de pães quentinhos (500gr).

VINAGRETE DE POLVO **R\$ 136**

Molho vinagrete com polvo (cebola, tomate e cheiro verde temperados com molho vinagrete). Acompanha cestinha de pães quentinhos.

MARISCO À VINAGRETE **R\$ 122**

Mexilhões e mariscos servidos com molho vinagrete (cebola, tomate e cheiro verde temperados com molho vinagrete). Acompanha cestinha de pães quentinhos.

LULA NA MANTEIGA **R\$ 148**

Lula nacional, frita envolta na manteiga com caldo de frutos do mar e cebolinha servida na chapa. Acompanha cesta de pães quentinhos (500gr).

LULA À DORE **R\$ 148**

Lula nacional, frita envolta em fina casquinha crocante servida com maionese de limão siciliano especial (500gr).

LINGUIÇA CARACOL RECHEADA COM PROVOLONE **R\$ 88**

Acompanha molho vinagrete, farofa de cebola e cesta de pães quentinhos (410gr).

PICANHA APERITIVO **R\$ 164**

Picanha grelhada, cortadas em finas fatias, servidas com alho assado, farofa de cebola caramelizada, molho vinagrete e cestinha de pães quentinhos (500gr).

CARNE SECA DESFIADA COM MANDIOCA **R\$ 138**

Deliciosa carne seca desfiada, frita na manteiga de garrafa com pimentão e cebola. Acompanha mandioca frita.

CARNE SECA COM MANDIOCA **R\$ 138**

Deliciosa carne seca em cubos fritos na manteiga de garrafa. Acompanha mandioca frita.



MIGNON

GRATINADO COM CATUPIRY

R\$ 162

Iscas de mignon grelhadas, gratinadas com catupiry e muçarela. Acompanha cestinha de pães quentinhos.

GRATINADO COM GORGONZOLA

R\$ 162

Iscas de mignon grelhadas, gratinadas com creme de queijo gorgonzola. Acompanha cestinha de pães quentinhos.

COM SHIMEJI

R\$ 162

Iscas de mignon grelhadas com shimeji na manteiga, gratinadas com cream cheese e muçarela. Servidas com cestinha de pães quentinhos.



MINI BURGUER E BAGUETES

QUATRO MINI BURGUERS COM BLEND ESPECIAL DA CASA

R\$ 86

Dois servidos com salada, tomate, cebola roxa e maionese da casa e dois servidos com catupiry e crispy de cebola. Acompanha batatas fritas.

BAGUETE PITANGUEIRAS

R\$ 84

Baguete de parmesão selada na manteiga, servida com shiitake, queijo brie, lascas de salmão maçaricado, mix de folhas, tomate confitados e maionese de limão siciliano, cortado em aperitivo.

BAGUETE DE MIGNON

R\$ 84

Baguete de parmesão selada na manteiga, servida com finas tiras de filé mignon, muçarela, alface americana e molho especial da casa.



ORIENTAIS

SHIMEJI

R\$ 44

Na manteiga com toque de molho shoyu servido com cebolinha

SHITAKE COM LEGUMES

R\$ 53

Shiitake na chapa com azeite e shoyu, servido com abobrinha, brócolis, couve-flor, cenoura e cebola.

CEVICHE DE SALMÃO

R\$ 68

Cubos de salmão marinados no suco de limão siciliano, com raspas de limão, cebolinha, pimenta dedo de moça e cebola roxa servido com crispy de mandioquinha.

CEVICHE PEIXE BRANCO COM POLVO

R\$ 68

Cubos de peixe branco da estação (pescada amarela ou cambucu), servidos com polvo cozido com tempero especial da casa, pimenta dedo de moça, cebola roxa e cebolinha.



CAPRESE

Mix de folhas, tomates cereja, burrata e pesto de manjericão.

R\$ 78



CAESAR

Mix de folhas, tiras de frango grelhado, croutons, parmesão envolto em molho ceaser especial da casa.

R\$ 78



ATUM SELADO

Mix de folhas, guacamole, cubos de atum selados com gergelim.

R\$ 98



CAMARÃO PITANGUEIRAS

Mix de folhas, manga, sunomono e gergelim, acompanha maionese de limão siciliano.

R\$ 88



ESPECIAIS *Pitangueiras!*



COSTELA BOVINA (SERVE 2 PESSOAS)

Assada lentamente, desmanchando servida com mandioca frita, farofa de cebola, molho vinagrete e cestinha de pães quentinhos.

R\$ 179

COSTELA RECHEADA (SERVE 2 PESSOAS)

Costela bovina assada, recheada com muçarela, envolvida em massa folhada e bacon. Acompanha vinagrete e arroz branco.

R\$ 174

CUPIM CROCANTE (SERVE 2 PESSOAS)

Cupim assado lentamente servido em crosta de farofa especial, mandioca frita, farofa de cebola, molho vinagrete e cestinha de pães quentinhos.

R\$ 179

ESPECIAL DA TERRA (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)

Chorizo grelhado servido em finas fatias com manteiga aromatizada maçaricada, picanha grelhada servida em finas fatias com alho assado, mandioca frita, queijo coalho grelhado, farofa de cebola caramelizada e molho vinagrete.

R\$ 298

ESPECIAL DO MAR

R\$ 414

Mega porção especial de isca de pescada amarela, lula à dore, camarão à dore, bolinho de bacalhau, camarões rosa empanados, chips de mandioquinha, molho tártaro e maionese de limão siciliano.



PRATOS *para completar sua refeição!*



CARNES

CHORIZO GRELHADO COM MANTEIGA AROMATIZADA

Chorizo grelhado com manteiga aromatizada maçaricada, servido com arroz biro-biro e palmito pupunha grelhado.

R\$ 98 (1 pessoa)
R\$ 194 (2 pessoas)

PICANHA DA CASA

Bife de picanha servido com alho assado, queijo coalho grelhado, farofa de cebola, e molho vinagrete. Acompanha arroz branco e batata frita.

R\$ 108 (1 pessoa)
R\$ 214 (2 pessoas)

PICANHA NA MANTEIGA

Bife de picanha grelhada, servida com manteiga aromatizada maçaricada, farofa de cebola e molho vinagrete. Acompanha arroz branco e batata frita.

R\$ 108 (1 pessoa)
R\$ 214 (2 pessoas)

MIGNON GORGONZOLA

Medalhão de filé mignon grelhado servido com molho de gorgonzola. Acompanha risoto de gorgonzola e pétalas de cebola grelhadas.

R\$ 106

MIGNON À PARMEGIANA

Acompanha arroz branco e batata frita. (2 pessoas)

R\$ 192

FRANGO À PARMEGIANA

Acompanha arroz branco e batata frita. (2 pessoas)

R\$ 168





MASSAS

TALHARIM COM FRUTOS DO MAR

Molho de tomate especial da casa, lula, camarão e marisco.

R\$ 92

TALHARIM AO PESTO E FILÉ MIGNON

Molho a base de manjerição, queijo parmesão e azeite extra virgem. Acompanha medalhão de filé mignon grelhado.

R\$ 92

TALHARIM 4 QUEIJOS

Molho bechamel com muçarela, parmesão, gorgonzola e catupiry.

R\$ 86

LASANHA DE COSTELA

Massa especial de lasanha, costela bovina desfiada, molho de tomate especial da casa e queijo muçarela.

R\$ 86

PRATOS NORDESTINOS (SERVE 2 PESSOAS)

BAIÃO DE DOIS

Feijão de corda, arroz, carne seca, queijo coalho e costela suína frita.

R\$ 148

ARRUMADINHO

Arroz com carne seca desfiada, linguiça calabresa e bacon; Carne seca desfiada com cebola e pimentão, feijão fradinho campestre e farofa de cuscuz.

R\$ 154

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM CATUPIRY

Escondidinho de carne seca desfiada, gratinado com catupiry e purê de mandioquinha. Acompanha arroz branco.

R\$ 148



PEIXES

PEIXES DA CASA

Cambucu ou pescada amarela.

PEIXE AO CREME DE COCO COM CAMARÃO

Servido com creme de camarão no coco com farofa de coco agri-doce, acompanha arroz branco (Serve 2 pessoas).

R\$ 208

PEIXE ASSADO NO PAPILOTE

Com legumes, shiitake e limão siciliano. Acompanha arroz com lascas de amêndoas na manteiga (Serve 2 pessoas).

R\$ 212

PEIXE À MILANESA COM CAMARÕES AO SUGO

Filé de peixe à milanesa servido com arroz branco, chips de batata e molho de camarão ao sugo.

R\$ 94 (1 pessoa)

R\$ 186 (2 pessoas)

CAMBUCU À PITANGUEIRAS

Postas de cambucu assada, sob molho especial da casa a base de creme de leite fresco e vinho branco, brócolis, batata bolinha e tomate cereja confitado. Acompanha arroz branco.

R\$ 104 (1 pessoa)

R\$ 204 (2 pessoas)

FOLHADO DE SALMÃO

Posta de salmão com creme de espinafre, envolto de massa folhada assada ao forno. Acompanha risoto de alho-poró.

R\$ 110

SALMÃO NA CAMA DE SHIMEJI

Salmão assado na cama de shimeji, gratinado com cream cheese e muçarela. Acompanha chips de mandioquinha e arroz branco.

R\$ 112

SALMÃO COM CROSTA E CESTINHA DE PARMESÃO

Salmão assado com crosta de cebola, alecrim e parmesão confit no azeite, servido com batatas fritas laminadas na cestinha de parmesão com gergelim, maionese de limão e cebolinha. Acompanha arroz branco.

R\$ 129

MOQUECA DE PEIXE

Posta de peixe cozidas em um delicioso molho de tomate com leite de coco, azeite de dendê e pimentões. Acompanha arroz branco e pirão de peixe (Serve 2 pessoas)

R\$ 248



FRUTOS DO MAR

CAMARÃO NO ABACAXI

Creme de camarão servido no abacaxi com camarões rosa e arroz de abacaxi com cebola caramelizada, cebolinha e amêndoas (Opção de arroz branco, serve até 2 pessoas).

R\$ 224

BOBÓ DE CAMARÃO

Creme de camarão com purê de mandioquinha, pimentões com azeite de dendê e leite de coco, servido com arroz branco e farofa de cebola com dendê (Servido com 4 camarões rosas, serve até 2 pessoas).

R\$ 218

CAMARÃO À PITANGUEIRAS

Camarões refogados na manteiga aromatizada, servido sobre arroz cremoso de manjerição, gratinado com queijo muçarela e coberto com batata palha da casa.

R\$ 108

POLVO À CAMPESTRE

Polvo grelhado servido com arroz de polvo à vinagrete (Alho, tomates, cebola e cheiro verde).

R\$ 118

POLVO GRELHADO COM LEGUMES

Tentáculos de polvo grelhado com legumes cozidos (Brócolis, cenoura e palmito). Acompanha arroz com lascas de amêndoas na manteiga.

R\$ 126

GRELHADO DE FRUTOS DO MAR

4 camarões rosa, 4 lulas inteiras, 4 tentáculos de polvo, grelhados com manteiga de ervas. Acompanha legumes confitados (tomate cereja, brócolis e batata) e arroz branco (Serve até 3 pessoas).

R\$ 324

CADEIRADA DE FRUTOS DO MAR

Polvo, lula, camarões, marisco e posta de peixe cozidos em um delicioso caldo com leite de coco e azeite de dendê. Acompanha arroz branco e farofa de cebola com dendê (Serve 2 pessoas).

R\$ 289

MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO

Camarões e posta de cambucu, cozidos em um delicioso molho de tomate com leite de coco, azeite de dendê e pimentões. Acompanha arroz branco e pirão de peixe (Serve 2 pessoas).

R\$ 279



VEGETARIANOS

BOBÓ DE PALMITO PUPUNHA

Acompanha arroz branco, farofa de cebola com dendê.

R\$ 78

TIAN DE LEGUMES

Fatias de berinjela, abobrinha, cebola e tomates, intercalados com queijo muçarela, gratinado com parmesão, servido com batatas laminadas fritas e azeite trufado, cebolinha e arroz com amêndoas e cheiro verde.

R\$ 84

RISOTOS

CAMARÃO COM ESPUMANTE

Risoto de camarão com caldo de camarão e espumante, servido com camarão rosa empanado e recheado com catupiry (1 unidade).

R\$ 122

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

Risoto de frutos do mar (polvo, camarão, lula e mexilhões) com caldo de camarão servido com camarão rosa (1 unidade).

R\$ 116

SALMÃO COM ALHO PORÓ

Risoto de salmão com alho poró, servido com crispy de alho-poró.

R\$ 112

RISOTO DE COGUMELOS (VEGANO)

Risoto de shimeji e shitake feito à base de leite de amêndoas.

R\$ 86

MIGNON

Tiras de mignon grelhadas, servidas com arroz branco e batata frita.

R\$ 54

FRANGO

Frango à milanesa, servido com arroz branco e batata frita.

R\$ 46

PEIXE

Filé de pescada à milanesa, servido com arroz branco e batata frita.

R\$ 54

ESPAGUETE À BOLONHESA

R\$ 48

KIDS

SOBREMESAS *para finalizar com chave de ouro!*



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 38

Torta cremosa de queijo com base de biscoito servido com calda de frutas vermelhas e morangos frescos.

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE ARGENTINO COM CASTANHA DO PARÁ

R\$ 38

Torta cremosa de queijo com base de biscoito coberto com doce de leite argentino e lascas de Castanha-do-Pará.

MERENGUE DE MORANGOS COM MOUSSE DE LEITE NINHO

R\$ 38

Morangos frescos, intercalados com chantilly, suspiros e mousse de leite ninho.

MOUSSE DE NINHO COM OREO

R\$ 32

Mousse de leite ninho especial da casa, servido com bolacha oreo triturada e chantilly.

COCADA ASSADA PITANGUEIRAS

R\$ 58

Cocada assada cremosa, assada no coco com farofa especial e coco, servido com sorvete de creme e chantilly (Serve até 2 pessoas).

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

R\$ 32

Mousse de chocolate meio amargo com Licor 43, decorado com caramelo salgado, chantilly e Castanha-do-Pará.

CHURROS COM SORVETE

R\$ 38

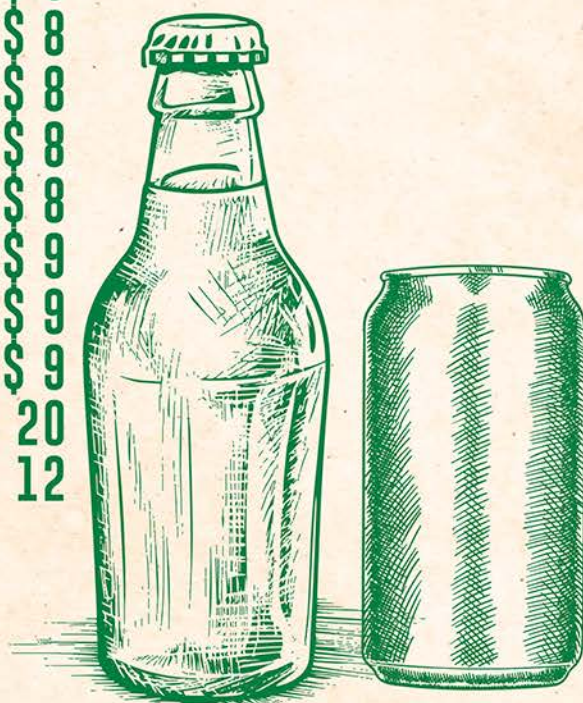
Massa de churros recheada com doce de leite argentino, servido com sorvete de creme.



BEBIDAS

ÁGUA
ÁGUA COM GÁS
SPRITE LEMON FRESH
COCA COLA 255 ML
COCA COLA ZERO 255 ML
FANTA GUARANÁ SEM AÇÚCAR
FANTA GUARANÁ
FANTA LARANJA
FANTA UVA
SPRITE
SPRITE SEM AÇÚCAR
SCHWEPPES CITRUS
ÁGUA TÔNICA SCHWEPPES
ÁGUA TÔNICA SCHWEPPES SEM AÇÚCAR
ENERGÉTICO RED BULL TRADICIONAL/SABORES
H2OH! LIMONETO 500 ML

R\$ 8
R\$ 8
R\$ 12
R\$ 8
R\$ 8
R\$ 8
R\$ 8
R\$ 8
R\$ 8
R\$ 8
R\$ 8
R\$ 9
R\$ 9
R\$ 9
R\$ 20
R\$ 12



SUCOS

LARANJA • LIMÃO • ABACAXI •
ABACAXI COM HORTELÃ •
MARACUJÁ • MORANGO •
FRUTAS VERMELHAS

R\$ 15

Especiais

COM LEITE
COM 2 FRUTAS
COM LEITE CONDENSADO

R\$ 18



CHOPP

300ML

R\$ 15

CERVEJAS

LONG NECK

HEINEKEN	R\$ 14
HEINEZEN ZERO ÁLCOOL	R\$ 14
ESTRELLA GALÍCIA	R\$ 12
CORONA	R\$ 14
STELLA ARTOIS	R\$ 14
BRAHMA MALZBIER	R\$ 14

600 ML

ORIGINAL	R\$ 18
ESTRELLA GALÍCIA	R\$ 18
BADEN BADEN WITBIER	R\$ 29
BADEN BADEN IPA	R\$ 29
HEINEKEN	R\$ 22
SPATEN	R\$ 18



DRINKS

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante e água com gás.

R\$ 38

ROSATO SPRITZ

Aperitivo rosato, espumante e água com gás.

R\$ 38

LEMONCELLO SPRITZ

Lemoncello, espumante, limão siciliano e água com gás.

R\$ 38

ADOCICADOS

MANGO COLADA

Rum ouro, purê de manga e xarope de coco.

R\$ 38

PARASOL

Vodka, xarope de baunilha, maracujá e abacaxi.

R\$ 38

BATIDA DE COCO PITANGUEIRAS

Batida de coco com leite de coco e leite condensado, servido com raspadinha e farofa de coco especial da casa.

R\$ 40 Vodka
R\$ 35 Cachaça

DRINKS

*para
compartilhar!*

JARRA DE CLERICOT

750ml

R\$ 88

JARRA DE SANGRIA

750ml

R\$ 88

TRIO THE JACK'S

1 Jack Daniel's n°7, suco de limão siciliano, schweppes citrus, calda de maracujá 220ml.

R\$ 82

1 Jack Fire, suco de laranja bahia, xarope grapefruit, finalizado com pimenta rosa e laranja bahia 220ml.

1 Jack Honey, licor Malibu, xarope de gengibre, espuma de gengibre, farofa de coco 220ml.

DRINKS

*sem
álcool!*

SODA ITALIANA

SABORES: Maçã verde, grenadine, tangerina, grapefruit ou melancia.

R\$ 18

VIRGIN MOJITO

Suco de limão taiti com folhas de hortelã, xarope de açúcar e sprite.

R\$ 30

BEBIDAS



DRINKS CLÁSSICOS

DRY MARTINI

Gin, martini extra dry e azeitona verde.

R\$ 39

MARGARITA

Tequila prata José Cuervo, cointreau, suco de limão taiti servido com borda de sal do himalaia.

R\$ 38

COSMOPOLITAN

Vodka smirnoff, cointreau suco de limão siciliano e xarope de cranberry servido com twist de limão siciliano.

R\$ 38

CARAJILLO

Licor 43, café expresso e grãos de café.

R\$ 45

COZUMEL

Tequila prata, suco de limão, sal rosa e corona.

R\$ 45

BRAMBLE

Gin, limão siciliano e xarope de amora.

R\$ 38

NEGRONI

Campari, martini rosso e gin.

R\$ 39

MOJITO

Hortelã, limão, rum claro, xarope de açúcar e água com gás.

R\$ 38

MOSCOW MULE

Vodka, limão, xarope de gengibre, espuma de limão com gengibre.

R\$ 38



AUTORAIS DA CASA

RED DRAGON

Vodka, pitaya vermelha, suco de limão e isotônico de blueberry.

R\$ 40

WATERMELON SUMMER

Gin, espuma de gengibre, xarope de melancia e red bull de melancia.

R\$ 38

BLUE SKY

Licor Malibu, Curaçau blue, farofa de coco, sorvete de coco e leite condensado.

R\$ 38

FOREVER

Gin de morango, espumante, hibisco, morangos e xarope de açúcar.

R\$ 45

RED SUNSET

Vodka com infusão de hibisco, morangos frescos, limão siciliano, espuma de gengibre e limão.

R\$ 45

TROPICAL HEAT

Jack Daniel's Fire, xarope de tangerina, limão e maracujá.

R\$ 40

PASSION AND LOVE

Gin, licor 43, limão siciliano e maracujá.

R\$ 38

THE JACK

Jack Daniel's n°7, suco de limão siciliano, schweppes citrus e calda de maracujá.

R\$ 40

THE JACK FIRE

Jack Fire, suco de laranja bahia, xarope grapefruit, finalizado com pimenta rosa e laranja bahia.

R\$ 40

THE JACK HONEY

Jack Honey, licor Malibu, xarope de gengibre, espuma de gengibre e farofa de coco.

R\$ 40

CAIPIRINHAS

tradicionais

FRUTAS VERMELHAS • ABACAXI • LIMÃO TAITI • MORANGO • MARACUJÁ
KIWI • LIMA DA PÉRSIA

Cachaça e Saquê **R\$35**

Vodka **R\$38**

Absolut **R\$42**

Especiais

CAIPIRINHA TRÊS LIMÕES COM MELAÇO **R\$ 40**

Cachaça amburana, limão siciliano, taiti, lima da pérsia e melaço.

LIMÃO SICILIANO, RÚCULA E KIWI **R\$ 40**

MORANGO, UVA E MANJERICÃO **R\$ 40**

TANGERINA E MARACUJÁ **R\$ 40**

CAIPIRINHA TANGERINA COM PIMENTA DEDO DE MOÇA **R\$ 40**

CAIPIRINHA DE CAJU **R\$ 40**

CAIPIRINHA DE CAFÉ COM LIMÃO **R\$ 40**



GIN TÔNICA

GT CLASSIC

Gin, água tônica, limão siciliano e alecrim.

R\$ 38

GUAVA GT

Gin com infusão de goiaba e água tônica.

R\$ 38

PINK GIN

Gin com infusão de morango e água tônica.

R\$ 38

TANGERINA GT

Gin, água tônica, xarope de tangerina e pimenta dedo de moça.

R\$ 38

CURAÇAU BLUE GT

Gin, água tônica, curaçau blue e laranja.

R\$ 38

GREEN APPLE GT

Gin, água tônica e xarope de maçã verde.

R\$ 38

WATERMELON GT

Gin, água tônica, xarope de melancia e folhas de hortelã.

R\$ 38



GIN EXPERIENCE

GARRAFAS:

TANQUERAY R\$ 380
TANQUERAY TEN R\$ 490

HENDRICK'S R\$ 560
GORDONS R\$ 290
BOMBAY R\$ 350

ESCOLHA 3 FRUTAS:

Morango, kiwi, lima da pérsia, limão taiti, limão siciliano, goiaba ou laranja.

ESCOLHA 3 ESPECIARIAS:

Anis estrelado, zimbro, hibisco, pimenta rosa, canela ou gengibre.

ESCOLHA 3 ACOMPANHAMENTOS:

Hortelã, alecrim, rúcula, xarope de gengibre, grenadine, toranja, tangerina, melancia, maçã verde e grapefruit.

GARRAFAS

GIN

BOMBAY R\$ 250
TANQUERAY R\$ 280
TANQUERAY TEN R\$ 390
HENDRICKS R\$ 460
GORDONS R\$ 200

VODKAS

CIROC TRADICIONAL R\$ 330
CIROC RED BERRY R\$ 330
ABSOLUT TRADICIONAL R\$ 220
ABSOLUT SABORES R\$ 250
SMIRNOFF R\$ 180

WHISKY

RED LABEL R\$ 260
BLACK LABEL R\$ 360
GOLD LABEL R\$ 570
JIM BEAN R\$ 280
JACK DANIEL'S R\$ 350
JACK HONEY R\$ 330
JACK FIRE R\$ 330
CHIVAS 12 R\$ 300
BUCHANANS 12 R\$ 370
BUCHANANS 18 R\$ 1360
ROYAL SALUTE 21 R\$ 1540

TEQUILA

DON JULIO R\$ 770

LICOR

LICOR 43 R\$ 360



DOSES

GIN

BOMBAY	R\$ 27
TANQUERAY	R\$ 35
TANQUERAY TEN	R\$ 40
HENDRICKS	R\$ 45

WHISKY

RED LABEL	R\$ 30
BLACK LABEL	R\$ 35
GOLD LABEL	R\$ 55
JIM BEAN	R\$ 30
JACK DANIEL'S	R\$ 35
JACK HONEY	R\$ 35
JACK FIRE	R\$ 35
CHIVAS 12	R\$ 39
BUCHANANS 12	R\$ 40
BUCHANANS 18	R\$ 120
ROYAL SALUTE 21	R\$ 165

VODKAS

CIROC TRADICIONAL	R\$ 35
CIROC RED BERRY	R\$ 38
ABSOLUT TRADICIONAL	R\$ 30
ABSOLUT SABORES	R\$ 35
SMIRNOFF	R\$ 25

TEQUILA

JOSÉ CUERVO SILVER	R\$ 35
JOSÉ CUERVO REPOSADO	R\$ 35
DON JULIO	R\$ 70

CACHAÇAS

CACHAÇA BATISTA:

PRATA	R\$ 20
AMBURANA	R\$ 20
CARVALHO	R\$ 20
CACHAÇA VELHO BARREIRO	R\$ 20

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	R\$ 25
BACARDI OURO	R\$ 25

MARTINI

MARTINI BIANCO	R\$ 25
MARTINI ROSSO	R\$ 25
MARTINI DRY	R\$ 25
MARTINI ROSATO	R\$ 25

CAMPARI

R\$ 25

LICOR

MALIBU	R\$ 25
COINTREAU	R\$ 25
LICOR 43	R\$ 35
AMARULA	R\$ 35
LIMONCELLO	R\$ 35
LICOR 43 CHOCOLATE	R\$ 40

CONHAQUES

FUNDADOR	R\$ 35
OSBORNE	R\$ 35